

Un terroir boréal qui nous rassemble et qui nous ressemble

Fromagerie La Normandinoise
Des partenariats fructueux | 7

La Ferme Éliro/
Moulin A. Coutu inc.
Des semences et des céréales à saveur nordique | 10

Volume 13, n° 1, 11 mars 2012, 12 pages

ÉDITION SPECIALE **Le Progrès** dimanche

Agriculture, Pêcheries et Alimentation

Québec

Agroalimentaire

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

PROMOTION | CONSEIL | DÉVELOPPEMENT | CONCERTATION

Les possibilités du programme Prime-vert

| 11



PLAZA ALMA
(418) 662-9682

OUVERT
LE DIMANCHE

www.labastille.qc.ca

DE L'ÉPICERIE FINE... aux produits régionaux



Tout simplement votre premier choix

Mot de la directrice Marie-Claude Gauthier

Ensemble, nous pouvons nous démarquer!

Le contexte actuel en agriculture et en agroalimentaire nous amène à réfléchir de façon constante sur notre avenir et à nous adapter rapidement. La compétition féroce et les changements qui sont de plus en plus souvent imprévisibles de notre environnement doivent nous forcer à créer de nouvelles façons de produire à moindres coûts, mais surtout de se différencier comme région vers des produits à valeurs ajoutées, des produits de niche qui nous permettront de demander un juste prix pour nos produits et permettront la croissance de nos entreprises. Des produits qui nous permettront de nous distinguer dans les marchés en dehors de la région, du Québec et du Canada.

Nous finissons une nouvelle année d'activité (l'exercice financier se termine au 31 mars) et déjà, il nous faut anticiper la prochaine. Que le temps passe donc bien vite!

L'année 2011-2012 a été fertile en nouveaux projets et nous en sommes très fiers. Nous avons travaillé au cours des derniers mois avec plusieurs acteurs de l'industrie. Une

saison estivale où les produits régionaux ont été mis en valeur (Festival des vins de Saguenay, Festival des bières du monde à Saguenay, le marché de Pâques, de Noël et de la Saint-Valentin). Les chefs cuisiniers avec qui nous avons réalisé un banc d'essai qui s'est révélé un véritable succès. Des activités de formation permettant aux entreprises de s'adapter aux réalités actuelles de l'indus-

trie et de précieuses collaborations permettant la promotion des produits alimentaires de nos producteurs locaux lors d'événements spéciaux. Merci aux organismes et aux entreprises qui ont collaboré à la réalisation de ces projets!

Notre secteur est de plus en plus confronté à des problématiques qui croisent à la fois les entreprises et les territoires, les produits et les services, l'alimentaire et le non-alimentaire. Il y a là de nouvelles voies à explorer, de nouveaux chantiers à ouvrir et, donc, de nouveaux sujets pour des débats fructueux.

Plus que jamais, les entreprises doivent miser sur de nouvelles opportunités telles que les marchés en émergence, les nouvelles tendances santé, le manque de temps des ménages pour la préparation des repas, l'augmentation de la fréquentation de la restauration ainsi que la prise de conscience des consommateurs pour le développement durable. Mais comment? Tout nous indique que pour faire prospérer nos entreprises nous devons

mettre en commun ou faire ensemble certaines étapes comme la commercialisation et la distribution, partager ou regrouper nos équipements, nos talents et nos expériences.

Maintenant, le défi pour la Table est, d'une part, de stimuler, au sein des divers secteurs de l'industrie, une volonté de se concerter afin qu'émerge davantage notre savoir-faire sur les marchés québécois et nationaux et, d'autre part, d'accentuer un réflexe d'innovation chez nos entreprises pour une optimisation de leur capacité de production et pour le développement de nouveaux produits en relation avec l'offre de matières premières régionales et extrarégionales.

Sachez que l'équipe de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean est à l'écoute des préoccupations de l'ensemble des acteurs du secteur afin d'offrir le meilleur service qui soit.

Plusieurs projets sont en cours pour la mise en place de facilités pour le développement de nos entreprises



Marie-Claude Gauthier
Directrice générale
Table agroalimentaire du
Saguenay-Lac-Saint-Jean

régionales. Pour en apprendre davantage sur les activités ou les projets à venir, n'hésitez pas à communiquer avec nous au 418 668-3592 ou consulter notre site Internet www.tableagro.com.

AU PLAISIR DE VOUS RENCONTRER!

INNOVATION CONCEPTION EXPERTISE

Réfrigération industrielle
Procédés de refroidissement
Centrale thermique ECOchill®

Arômes • Usines alimentaires • Fruits et légumes
Entrepôts frigo-froids • Usines pétrochimiques

418.662.2324 - AEM
418.872.4025 - QJ
514.331.5360 - MONTRÉAL
www.cimcorefrigeration.com

TORONTO CIMCO
ECO CHILL
Conservons aujourd'hui pour demain.




PRO de l'assurance agricole



C'est grâce à l'énergie et à la créativité des acteurs du domaine agricole que Promutuel du Lac au Fjord est née il y a plus de 100 ans.

Nous accordons une grande importance à la prévention comme moyen efficace de gérer les risques. Ainsi, nous nous assurons que vos installations sont sécuritaires pour vous et les vôtres.

PROMUTUEL
DU LAC AU FJORD

Siège	Bureaux principaux	Bureaux de service	La Baie	Jonquière*
Hébertville 418 344-1565 1 800 463-9646	Aima 418 662-6595 1 800 827-6595 Chicoutimi 418 543-3291 1 800 463-7902	Chicoutimi-Nord 418 696-0922 Dolbeau-Mistassini 418 276-8118 418 276-0507 1 800 565-0507	418 544-2821 1 800 544-2821 Saint-Bruno* 418 343-3414 Saint-Félicien 418 679-1324	418 542-0303 Métabetchouan-Lac-à-la-Croix* 418 349-2771 Roberval* 418 275-4524

*sur rendez-vous

promutuel.ca

2806540

14^e Colloque annuel régional de la Table agroalimentaire Un franc succès!

Le 21 février dernier a eu lieu la 14^e édition du colloque annuel régional de la Table agroalimentaire. Grâce aux partenaires, aux excellents conférenciers et, sans oublier, aux nombreux participants, cette journée fut un succès!

Marie-Ève BRUNEAU

Conseillère en développement agroalimentaire

Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean



sini à elle seule prônait déjà le thème de la journée. Un personnel convivial, une salle magnifique, un foyer des plus chaleureux. Tout pour plaire!

Nous ne pouvons pas parler de la journée sans nommer les conférenciers qui, avec leur expérience et leur savoir, ont su mettre à l'oreille des participants le mot «terroir». Mme Raymond et M. Gravel, ont su montrer à l'assistance que la région détient des trésors encore inexploités

qui ne demandent qu'à être connus.

Nous tenons particulièrement à remercier monsieur Dominique Genest, directeur général de La chocolaterie des Pères Trappiste de Mistasini inc. et président d'honneur de la journée. Monsieur Genest a fait un témoignage rempli de fraîcheur. Il a su mettre un sourire à tout un chacun grâce aux photos de son concours «Jamais sans ma poule».

La Table agroalimentaire désire, par le fait même, vous informer que la 15^e édition du colloque annuel régional aura lieu le 19 février 2013 dans la MRC Lac-Saint-Jean Est.

Au plaisir de vous voir l'an prochain!



Prix «innovation régionale en agroalimentaire»

Peggy VEZINA

Conseillère en communication et en circuit court

Direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean MAPAQ



web du MAPAQ régional d'ici le 16 mars 2012. www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/regions/saguenaylacsaintjean/Pages/saguenay-lac-st-jean.aspx

À noter que les prix seront remis lors de la journée de conférences en agrotourisme et circuit court, le 18 avril 2012.

Pour de plus amples renseignements, vous pourrez contacter Mme Peggy Vézina, conseillère en communication et en circuit court au 418-662-6457 #2864 ou sans frais au 1-866-727-6584 # 2864

La direction régionale du MAPAQ du Saguenay-Lac-Saint-Jean organisera un concours qui vise à reconnaître l'innovation dans la création de nouveaux produits alimentaires régionaux. Les critères d'admissibilité et d'évaluation, l'identification des catégories, les bourses attribuées, les formulaires et tous les détails s'y rattachant, seront disponibles sur le site



SERVICES CONSEILS
Harvey Larouche s.a.
COMPTABLES AGRÉÉS

NOTRE SAVOIR-FAIRE À VOTRE SERVICE

20 ans d'expérience auprès des entreprises agricoles



Jocelyne Larouche
c.a.



Sylvie Harvey
c.a.

541, Saint-Alphonse, bureau 100, Saint-Bruno
QC G0W 2L0 / Tél.: 418-343-3553



NUTRINOR

La coopération est notre vision durable du développement

Rapport annuel et bilan de développement durable disponible au [nutrinor.com](http://www.nutrinor.com)

Le Progrès-dimanche

Agriculture NORDIQUE

Définir notre terroir



Isabelle Tremblay Rivard

Directrice du Créneau d'excellence
Agriculture nordique

agriculturenordique@tableagro.com

Dernièrement, j'assistais à une conférence de Mme Hélène Raymond lors du colloque de la Table agroalimentaire le 21 février dernier. Mme Raymond vient de lancer un livre, «Une agriculture qui goûte autrement» et s'adressait à l'audience à propos du terroir. On fait beaucoup référence au terroir, on l'utilise à toutes les sauces, mais sait-on vraiment ce que l'on entend par cette expression de plus en plus utilisée pour valoriser un produit?

Pour bien comprendre ce qu'est le terroir, il faut être conscient que l'agriculture est une activité économique qui est directement influencée par les caractéristiques du territoire. Ainsi, les spécificités régionales influencent les productions locales. Plusieurs régions du monde en ont fait une façon de donner de la valeur à leur produit et particulièrement la France. Toute la question des appellations réservées de nos cousins européens repose sur ce principe : il importe de définir l'influence de notre climat, de notre géographie, de notre histoire et de nos façons de faire sur les caractéristiques de notre agriculture afin d'en faire des éléments de différenciation inimitables. Si pour les Français le terroir peut revêtir l'apparence d'un fromage produit en région alpine selon des procédés ancestraux, qu'en est-il pour une région telle que le Saguenay-Lac-Saint-Jean?

Au Saguenay-Lac-Saint-Jean, le terroir c'est un climat boréal qui favorise la production de certaines cultures et même qui confère aux produits agricoles des caractéristiques propres à ces conditions géo-climatiques. C'est des caractéristiques d'isolement géographique qui nous permettent de produire des denrées dans des conditions sanitaires spécifiques. Il est essentiel de mieux connaître ces éléments de différenciation car ce sont eux qui permettent de donner une valeur ajoutée à des produits qui se démarquent et de les positionner avantageusement auprès des marchés.

Le Créneau d'excellence Agriculture nordique s'applique à mettre en synergie les partenaires régionaux afin, dans un premier temps, de définir notre terroir en favorisant l'acquisition de connaissance sur les éléments distinctifs de notre «agriculture nordique». Il importe également de profiter de ces avantages afin de les positionner commercialement par des stratégies de marque. Il appartient à tous les acteurs de l'industrie de mettre à profit tout le potentiel que recèle l'Agriculture nordique comme élément de différenciation propre à notre terroir régional. Pour ce faire, tous les maillons du système productif doivent se doter d'une vision commune ; mieux connaître les éléments de distinction de nos productions agricoles, les valoriser par la transformation et la restauration, et faire connaître nos spécificités. C'est ainsi que la région pourra être reconnue pour son terroir unique à l'image de ses paysages et de ses habitants!

**AGISSONS ENSEMBLE POUR ÊTRE
PLUS COMPÉTITIFS!**

agriculturenordique@tableagro.com, 418-668-3592 #22 www.agriculturenordique.com

ACCORD
Saguenay-Lac-Saint-Jean

2830871

Le développement durable de l'agriculture passe par le bio

Le ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs publiait récemment un rapport précisant la contribution de la production agricole biologique au développement durable de l'agriculture. Voici quelques faits saillants de cette analyse, développée sous les volets économique, environnemental et social.

Martène GAUDREAU

Dr.p

Eco-conseillère,
Chargée de projet

Coopérative de
solidarité
NORD-Bio



application de ces pratiques spécifiques de gestion et du maintien et de l'enrichissement de la fertilité des sols, qui sont caractéristiques au bio.

Des retombées sociales ancrées dans le milieu

Selon le rapport, la demande pour les produits biologiques connaît une croissance importante de l'ordre de 15 à 20 % par an depuis plusieurs années. Bien que l'offre provinciale soit également croissante, elle ne parvient pas à suivre cette forte demande, qui se retrouve comblée par des importations. Les perspectives d'avenir sont intéressantes et la demande devrait continuer sur sa lancée.

Une performance environnementale gagnante

Une diversité d'indicateurs agro-environnementaux témoigne de l'influence positive qu'exercent les systèmes de production biologique : qualité des sols, qualité de l'eau, qualité de l'air, biodiversité, bilan énergétique, etc. L'ensemble de l'écosystème agricole bénéficie de la mise en

Les enjeux de santé de la population, de protection de l'environnement et de respect du bien-être animal constituent la pierre angulaire des producteurs et des consommateurs de bio. Les pratiques de l'agriculture biologique misent sur la biodiversité, ce qui contribue à la diversification des paysages agricoles, à la préservation du patrimoine agricole et à l'occupation du territoire. Finalement, ayant une propension accrue à embaucher de la main-d'œuvre, à acheter localement et à développer et partager leurs savoirs, les entreprises bio forgent des liens sociaux et économiques solides avec leur milieu.

Des bénéfices régionaux durables

La pertinence de miser sur le développement du secteur biologique a été établie :

la contribution que la production biologique apporte à chacune des dimensions du développement durable de l'agriculture est tangible et considérable. Ces résultats, jumelés au contexte agricole régional, permettent de conclure que les entreprises régionales détiennent le potentiel pour saisir cette opportunité de marché avantageuse et faire bénéficier la collectivité des retombées sociales et environnementales.



AVIS DE NOMINATION

M. François Gagné, directeur général du Groupe Propur est heureux d'annoncer la nomination de **M. Jean Martel**, M. Sc., agr. au poste de **directeur principal, innovation et stratégie**. Dans le cadre de ses nouvelles fonctions, M. Martel sera responsable du développement stratégique et de la gestion du programme de recherche et d'innovation du Groupe Propur. De plus, il s'assurera de la synergie entre les divisions du groupe et veillera à la réalisation des mandats spécifiques qu'il recevra du directeur général.

M. Martel possède un baccalauréat en bio-agronomie ainsi qu'une maîtrise en physique et conservation des sols de l'Université Laval. Il est agronome, spécialisé en gestion agroalimentaire, avec plus de 15 ans d'expérience en gestion de la recherche et développement, en conception et développement et de solutions stratégiques.

Ayant occupé différents postes stratégiques au sein de Groupe Propur depuis 2001, M. Martel a su développer des compétences indéniables en gestion des opérations, développant notamment divers outils informatiques d'aide à la décision. Il a également su, durant son parcours professionnel chez Groupe Propur, participer à l'atteinte des objectifs fixés, au développement stratégique de l'entreprise par son implication en croissance des performances productives, en innovation et également au niveau de l'assurance qualité des produits et processus.

Nous sommes persuadés que M. Martel saura relever tous les défis qui l'attendent dans l'organisation et nous lui souhaitons tous bon succès dans l'avenir.

Le Groupe **PROPUR** est situé à St-Ambroise, compte plus de 70 employés(es) et a pour mission d'offrir, à ses clients du Canada et d'autres pays, des produits et services répondant aux plus hauts standards de qualité dans le marché de la pomme de terre et des fruits et légumes.



Propur
Groupe



M. Jean Martel

2832338

1424, RANG DES CHUTRS, ST-AMBROISE • 418 672-4717

Mieux se connaître pour mieux se vendre

La règle de base de la vente de n'importe quel bien ou service réside en la connaissance que l'on a du produit en question. Toute entreprise se doit de connaître les caractéristiques de son produit et ce qui le distingue en plus de le valoriser de façon optimale auprès de la bonne clientèle. L'industrie agroalimentaire n'échappe pas à cette règle.

Isabelle T. RIVARD

Directrice du Créneau d'excellence

Agriculture nordique



Pour les besoins de cet article, je ferai un parallèle entre la vente d'une automobile et celle d'un produit agroalimentaire. Peu importe le secteur d'achat dans lequel on se situe, il existe plusieurs types d'acheteurs représentant autant de critères d'achat pour un même produit. Par exemple, pour l'achat d'un véhicule, certains acheteurs recherchent de façon prioritaire le meilleur prix. Cependant, plusieurs autres facteurs peuvent influencer le choix et par conséquent le prix que l'on est prêt à payer; service

à la clientèle, fiabilité, garanties, options variées, moindre consommation d'essence, performance, bénéfices environnementaux, etc. La même situation existe au niveau agroalimentaire; certains clients recherchent uniquement un produit au prix le plus bas. Cependant, en ciblant les bons marchés, il est possible de combler des besoins pour d'autres types d'acheteurs qui seront prêts à payer davantage pour un produit qui leur offre la solution appropriée selon leurs critères d'achat; service, aspect santé, certification, pratique écoresponsable, performance supérieure en transformation, expérience sensorielle, etc. Pour cela, il faut d'une part connaître ses marchés mais surtout, connaître son produit et ce que l'on est en mesure d'offrir pour lui donner une

valeur ajoutée. Ainsi, des investissements en recherche et innovation peuvent devenir des investissements de positionnement marketing d'un produit puisqu'ils permettent d'en documenter les attributs de commercialisation.

La valorisation que l'on fait de ces attributs est également primordiale. Si à tout hasard un vendeur d'auto tentait de vendre un véhicule aux multiples options en donnant comme argument qu'il roule et qu'il fonctionne au carburant, on le trouverait bien piètre vendeur. Selon ce parallèle, un produit agroalimentaire qui possède des caractéristiques distinctives doit être présenté d'une façon adéquate et qui valorise ces spécificités.

C'est pour ces raisons que le Créneau d'excellence Agri-

culture nordique et ses partenaires concentrent leurs efforts afin de mieux connaître les caractéristiques des produits agroalimentaires de la région en plus de dé-

velopper des stratégies de positionnement marketing qui valorisent ces spécificités; mieux se connaître pour mieux se vendre!



Préparez les foins maintenant En inventaire actuellement

NEW HOLLAND
AGRICULTURE
Le futur se porte bien

FINANCEMENT AVANTAGEUX SUR

**PRESSE À FOIN
GROSSES BALLES CARRÉES**



**PRESSE À FOIN
PETITES BALLES CARRÉES**



FOURRAGÈRE



**TRACTEUR
SÉRIE
T7000**

CNH CAPITAL

**ÉQUIPEMENTS
J.M.A.R. inc.**

1895, avenue du Pont Sud,
Alma
418 668-0145

Innover pour se démarquer!

L'innovation agroalimentaire est un terme récurrent que l'on a entendu à maintes occasions ces dernières années. Dernièrement, lors du colloque «Agroalimentaire – naturellement tendance» qui s'est tenu à Dolbeau-Mistassini, M. Bernard Gravel en a fait mention à plusieurs reprises dans sa conférence. Mais trop souvent, les transformateurs d'aliments croient, à tort, que l'innovation n'est réservée qu'aux grandes entreprises. Pourtant, beaucoup de niches sont encore sous-exploitées par l'industrie et pourraient permettre la croissance d'entreprises.

François DUVAL

Agent de recherche

Centre d'Innovation sur la Nutrition et les Aliments du Québec



aura beaucoup moins d'influence.

Au niveau de la transformation alimentaire, l'innovation peut se faire de différentes façons, tout dépendant des objectifs de votre entreprise. Vous pouvez élargir votre marché en reformulant vos produits afin d'en augmenter la durée de conservation. Parallèlement, vous pouvez vous adresser à une clientèle en particulier en ciblant une niche pour votre produit.

Voici quelques idées en rafale. Les aliments santé ont la cote; il est possible d'en concevoir des tout aussi savoureux contenant moins de sel, sucre ou gras par rapport aux autres produits similaires



Pourquoi devriez-vous innover? Pour différencier vos produits et leur donner un avantage par rapport aux autres. Même si vous pensez faire le meilleur pain au monde, pour une vaste partie de la population, il ne se distinguera pas de celui du voisin, et le prix sera sans doute le facteur déterminant lors du choix du client. Mais si vous offrez un avantage incontestable sur votre concurrent, le facteur prix

ou enrichis en vitamines, en minéraux (calcium, fer, etc.) ou en ingrédients fonctionnels (oméga-3, probiotiques, etc.). Vous pouvez aussi créer

des aliments s'adressant à une population souffrant d'un désordre physiologique: sans allergènes, sans gluten. La population est vieilliss-

sante; la demande pour des aliments appétissants à texture adaptée, de même que ceux aidant au contrôle de la glycémie seront en hausse. Vos aliments peuvent aussi s'adresser à une communauté en particulier en étant halal ou casher. Ou encore, répondre à un besoin spécifique, par exemple: des aliments pouvant être mangés sur le pouce. Et la liste pourrait encore s'allonger!

Il existe ici une panoplie de façons d'innover. Mais il vous faut d'abord cerner à qui s'adressera votre produit afin que celui-ci réponde à leurs attentes. Et si vous pensez que le projet vous dépasse, plusieurs organismes comme le CINAQ sont spécialisés dans ce domaine et pourront vous accompagner. Et des subventions existent afin de rendre le projet plus qu'attrayant pour votre entreprise.

Propur
Légupro inc.

Chez Légupro, notre préoccupation première est notre fidèle clientèle, composée principalement des HRI, des comptoirs de prêt à manger des supermarchés, des garderies et de divers autres clients

Chez Légupro notre but est de vous offrir des produits le plus frais et le plus près possible de leur état d'origine, afin de conserver au maximum la saveur, la couleur et la texture des produits. Ceux-ci sont donc fabriqués à la demande, pour livraison le jour même ou le lendemain, dans des conditions optimales. La flexibilité de notre système nous permet de personnaliser vos commandes, selon vos besoins et vos demandes particulières, de faire le produit dont vous avez besoin, dans des quantités dont vous avez besoin, au moment où vous en avez besoin.

Nos produits sont fabriqués et emballés sans agents de conservation ni allergène, à l'exception des pommes de terre prêtes à l'emploi auxquelles nous ajoutons un produit reconnu anti-brunissement.

Légupro offre en plus une vaste gamme de fruits et légumes à l'état frais, huile, œufs, margarine, fines herbes, etc.

Légupro, une entreprise régionale, s'engage à privilégier les fournisseurs locaux.

Chez Légupro, c'est voir, sentir, toucher, goûter et entendre la nature à son meilleur!

La nature à son meilleur!

Propur
Légupro inc.

Nos avantages:

- Profitez du réseautage de près de 180 professionnels et techniciens dédiés à l'agriculture
- Le seul service spécialisé en comptabilité et fiscalité agricole
- Nous sommes une organisation sans but lucratif au service des producteurs agricoles de la région



Fédération de l'UPA
du Saguenay-Lac-Saint-Jean

À votre service depuis 1942

Nos services:

Comptabilité

- Préparation d'états financiers
- Tenue de livres
- Service de paie
- Implantation de systèmes comptables

Fiscalité et taxes à la consommation

- Préparation des déclarations d'impôt de particuliers, de compagnies et de fiducies
- Acquisition et vente d'entreprises
- Formation de sociétés et de compagnies
- Planification successorale
- Transfert de ferme
- Analyse de la performance
- Crédit d'impôt à la R&D et PAMT
- Déclarations TPS-TVQ et planification en taxes
- Préparation et transmission des données pour les programmes Agri-Stabilité, Agri-Investissement et Agri-Québec



Votre équipe

Professionnels et conseillers

Alain Couture, CA, directeur - Bruno Girard, CGA - Éric Lalancette, fiscaliste
Martin Gilbert et Jean-François Larouche, conseillers

Techniciennes comptables

Nathalie Gobeil, Louise Larouche, Caroline Lavoie, Marie-Renée Tremblay
Secrétaire de service - Marielle Roch

2837263

Fromagerie La Normandinoise

Des partenariats fructueux

C'est en 2006 que Mme Hélène Cadieux et M. Yvon Fortin, propriétaires de la Ferme Beauregard, décidèrent de repenser leur entreprise familiale, située sur la rue Saint-Cyrille, à Normandin. Souhaitant développer de nouveaux produits et étendre leurs activités au-delà de la production laitière, ils en vinrent à se lancer dans la production de fromages artisanale, en mettant sur pied la fromagerie La Normandinoise.

Sophie RICHARD

Rédactrice publicitaire



Six ans plus tard, malgré les embûches qu'il a rencontrées en chemin, le couple de propriétaires ne regrette en rien d'avoir plongé à pieds joints dans cette aventure. La fromagerie compte aujourd'hui pas moins de quatre cheddars vieillissés et quatre cheddars aromatisés, en plus du cheddar frais en meule et en grains et des fromages qui ont fait et qui font toujours la renommée de l'endroit comme le Maria Chapdelaine, le Péribonka et le Chant du coq.

Distribués pour la plupart à la grandeur du Saguenay-Lac-Saint-Jean, et pour certains à la grandeur du Québec, les fromages de la fromagerie La Normandinoise sont aussi utilisés dans la préparation d'autres produits régionaux et ils sont même proposés dans le menu de certains restaurants où les chefs en ont reconnu la grande qualité et la saveur.

C'est le cas de l'Auberge la Seigneurie du Lac qui propo-

se à sa clientèle un plateau de fromages de la fromagerie La Normandinoise et de l'Auberge la Diligence à Dolbeau-Mistassini qui compte sur son menu une fondue parmesan faite avec le Chant du coq, un fromage à pâte semi-ferme.

La Maison gourmande a elle aussi utilisé le Chant du coq, mais pour la préparation de son pain au Chant du coq. «Ces partenariats ont un grand impact pour la fromagerie. Ils nous offrent une très belle visibilité. Plusieurs clients des restaurants demandent d'où proviennent les fromages qu'ils mangent et ils sont dirigés chez nous», explique la propriétaire, Hélène Cadieux.

Les aléas de la production fromagère

Depuis ses débuts, la froma-

gerie a connu ses hauts et ses bas. Si ses fromages ont su plaire aux papilles gustatives des Québécois, c'est que les propriétaires se sont donnés corps et âme à leur entreprise.

«Lorsqu'on a voulu développer une nouvelle branche de l'entreprise, j'ai dû aller en France pour observer ce qui s'y faisait et j'y ai constaté que la transformation du lait de vache holstein pour la production fromagère était tout à fait possible. On a ensuite suivi les cours nécessaires et développé notre production artisanale de fromage», se rappelle Mme Cadieux.

Comme elle le confie, les démarches ont été assez laborieuses avant de mettre enfin sur pied la fromagerie. Cela

est sans compter la crise qui a secoué quelque temps plus tard l'industrie fromagère. Néanmoins, la fromagerie La Normandinoise a su affronter chacune de ces épreuves et en sortir toujours plus forte. «Nous avons beaucoup évolué en tant que producteurs. Nous avons pris de l'expérience et encore aujourd'hui, nous apprenons

tous les jours et nous nous émerveillons devant cette industrie qu'est celle du fromage. C'est fascinant de voir tout ce qui est nécessaire à la production fromagère, de constater toute l'influence qu'ont la température et l'environnement sur le vieillissement du fromage. C'est un produit tellement vivant», affirme Hélène Cadieux.

Les fromages de la fromagerie La Normandinoise

Le Chant du coq : fromage à pâte semi-ferme avec en son centre une fine rayure faite de cendre alimentaire.

Le Péribonka : fromage à pâte molle et à croûte lavée, naturelle ou mixte.

Le Maria Chapdelaine : fromage à pâte molle et à croûte fleurie.

François Paradis : réserve du Maria Chapdelaine.

Cheddars vieillissés : l'Albani (3 mois), le Welleymine (6 mois), le Roméo (1 an) et le Pèpère-Paquin (6 ans).

Cheddars aromatisés : quatre saveurs sont offertes soit tomates et basilic, épice, olive noire et fleur d'ail.



Les propriétaires de la fromagerie La Normandinoise, Yvon Fortin et Hélène Cadieux, devant leurs installations.

LES ÉQUIPEMENTS AGRI-LAIT

Faites confiance à notre équipe professionnelle!

LE VRAI SPÉCIALISTE POUR TOUS VOS PROJETS FUTURS

Service aux clients

DeLaval
Vous conduisons le progrès vers l'avenir

JAMESWAY

VALMETAL

PFB

iLL
2827272

580, AVENUE DU CHÂTEAU, ST-BRUNO • 418.343.2250

Le PROGRÈS-dimanche

Multifonctionnalité

Bilan du premier appel d'offres

Le 11 avril 2011, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec annonçait le Programme pilote d'appui à la multifonctionnalité de l'agriculture. Ce programme comporte un volet collectif et un volet individuel et vise les entreprises qui ont un revenu agricole brut de moins de 150 000 \$. D'une durée de trois ans, les projets doivent rejoindre les objectifs de mise en valeur du paysage, de l'attractivité du territoire, de l'accessibilité à l'espace rural, de la préservation du patrimoine agricole bâti, de la protection de la biodiversité et de la prestation de service destinée à la communauté. Les pratiques qui permettent de correspondre aux objectifs sont entre autres les cultures paysagères, la remise en culture de terres en friche, l'amélioration des pâturages, les activités d'interprétation, la restauration de bâtiments agricoles d'intérêt. De plus, les projets doivent engendrer des retombées pour la communauté.

Marie-Josée
GRAVELConseillère en
aménagement
et développement ruralDirection régionale du
Saguenay-Lac-
Saint-Jean
MAPAQ

Au final, neuf projets ont été acceptés, cinq projets individuels et quatre projets collectifs. Au total ce sont vingt et une entreprises qui bénéficient d'une aide financière de 485 000 \$.

Projets individuels

La Vieille Ferme (St-Fulgence), Parcours touristiques. Tout au long du sentier les promeneurs seront informés par plusieurs panneaux d'interprétation sur la production ovine, la culture maraîchère et fruitière, l'histoire de la ferme, etc. De plus, les visiteurs auront la possibilité de manger sur place.

Ferme Boréaliste (Labrecque), Restauration d'un bâtiment agricole d'intérêt. La

restauration de la grange étable permettra de conserver le patrimoine agricole et de mettre en valeur le paysage agricole.

Ferme Yvon Potvin (St-Félicien), Sentier découverte des petits fruits nordiques. Aménagement d'un sentier d'interprétation des petits fruits nordiques. Une halte cycliste sera aussi mise en place.

Ferme Louise Gagnon (Métabetchouan), Restauration

d'un ancien poulailler et des bâtiments adjacents. Les travaux permettront de conserver le patrimoine agricole et de mettre en valeur le paysage agricole.

Bleuetière la Saguenoise (Petit-Saguenay), La Framboiseraie au cœur du village

L'entreprise procédera à la remise en culture d'une terre en friche au cœur du village.

La production des fruits servira à l'entreprise jeunesse Au Cœur du village.

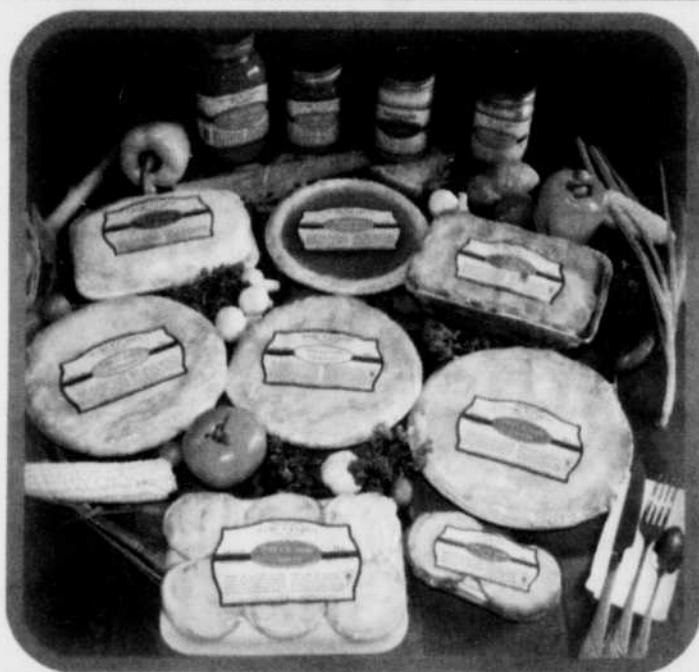
Projets collectifs

Halte d'interprétation historique (ville de Saguenay) : Ferme Monts et Marées, Ferme Micolline, Ferme JMR Gagnon et Ferme des peupliers. Les 4 entreprises procéderont à la restauration d'un bâtiment agricole et la mise en place d'arrêts cyclistes agrémentés d'un panneau d'interprétation historique.

Sentiers et interprétation en régie biologique (régional) : Ferme Nelson Paradis, Maraîcher du lac MAR, l'Orée des bois, Les Jardins de Lily, Les fermes Solidar.

Ce projet coordonné par la coopérative Nord-Bio permet l'accessibilité à l'espace rural par des sentiers et l'interprétation à partir de panneaux.

À noter que deux autres projets sont à finaliser.



*Le goût d'antan et la
qualité d'aujourd'hui!*

Découvrez chez votre
épiciers participant



PRODUITS ALIMENTAIRES
BOUCHARD

476, rue St-Isidore, Métabetchouan-Lac-à-la-Croix
Tél.: (418) 349-2744 / Sans frais: 1-800-869-2744

2818145



ENSEIGNES POUR
ENTREPRISES AGRICOLES



1235, av. du Pont Sud, Alma - 418 668-0416

www.lettrageflash.com

2037216

Connaissez-vous SAgE pesticides?

Pour une gestion rationnelle et sécuritaire des pesticides, SAgE pesticides est l'outil qu'il vous faut!

Simple et gratuit, SAgE pesticides est une base de données complète où sont répertoriés les traitements phytosanitaires pour une culture donnée. Ce n'est pas tout! D'un simple clic, vous avez accès à toute l'information sur les risques liés à la santé, la vôtre comme celle de votre communauté, et à l'environnement pour

chacun des pesticides disponibles.

Pour faire des choix éclairés en matière de pesticides, rendez-vous au www.sage-pesticides.qc.ca



Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs
Institut national de santé publique



Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec

Nouveau modèle E 35 Bras Extensible série M



entièrement redessiné

- Maintenant disponible avec un bras extensible fabriqué d'usine!
- Cabine chauffée, Air Climatisé
- Siège à suspension
- Attache rapide hydraulique
- 3 ans de garantie disponible
- 2 vitesses automatiques
- Auto idle
- Pouce Hydraulique disponible
- Lame à angle disponible

Et Beaucoup plus ! Passez chez Maltais et Ouellet Inc. pour commander la vôtre dès maintenant.

Concessionnaires Bobcat agréés

Maltais et Ouellet Inc., Alma QC
1000, Route 169 • St Bruno
418-668-5254
www.maltaisouellet.com/bobcat



Bobcat est une marque déposée de Bobcat Company

2842501

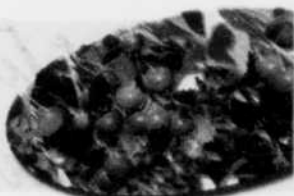
Le Progrès - dimanche



Commandez vos plants pour 2012

AMÉLANCHIERS

Variétés: Honeywood, Martin, Smoky, Thiessen, Isaac, Trapiste, Northline



CAMERISIERS

Variétés: Berry Blue (Pollinisateur), Blue Bell, Lazumaya. Nouveautés: cultivar Honey Bee, Indigo Gem, Indigo Treat, Indigo Yum.



CERISIERS NAINS SK

Variétés: Romeo, Juliet, Big Late, Valentine, Crimson Passion, Carmin Jewell



ARGOUSIERS

Variétés: Rhamnoïdes, Leikora, Sprite, Harvestmoon, Orange September, Pollmix



AUTRES FRUITIERS: Bleuetiers en corymbe et sureaux, vignes et aronia

SERVICES PLANIFICATION DE VERGER

Vous pouvez nous contacter en tout temps
Tél.: 418-347-1737
ou 1-888-347-1738
Télé.: 418-347-3150
vente@vegetolab.com

2827277

La Ferme Éliro/Moulin A. Coutu inc.

Des semences et des céréales à saveur nordique

La Ferme Éliro/Moulin A. Coutu inc. est un acteur régional de premier plan en matière d'agriculture nordique. Cette entreprise, qui se spécialise notamment dans la production de semences, dans la culture céréalière et la transformation du grain en farine, a pris le virage nordique il y a 30 ans.

Mélissa
BRADETTE

Rédactrice
publicitaire



C'est en 1981 que M. Rodrigue Tremblay, propriétaire de l'entreprise, décida de se lancer dans ce créneau via la production de semences de céréales Pedigrees. Ces semences de qualité supérieure d'origine génétique, destinées à la filière animale, se distinguent des autres semences sur le marché du fait qu'elles sont adaptées à l'environnement climatique du Saguenay-Lac-Saint-Jean. La rusticité de ces semences authentifiées a permis, et contribue encore aujourd'hui, à accroître la performance des entreprises œuvrant dans le domaine de la production animale (producteurs

laitiers, ovins, bovins, etc.) en leur offrant des semences pour leurs fourrages plus productives, du fait qu'elles sont acclimatées à l'environnement régional.

Cette première étape franchie, la Ferme Éliro/Moulin A. Coutu accentua ses travaux de recherche et développement (R&D) sur le plan de la caractérisation des récoltes. Le Saguenay-Lac-Saint-Jean étant reconnu pour la qualité de son avoine et de son blé, c'est d'abord vers ces deux céréales que l'entreprise de La Doré orienta ses recherches en phytopathologie. Cette démarche amena également la Ferme à développer davantage le créneau des cultures oléagineuses, notamment du canola, du chanvre et du lin, trois variétés de plantes poussant aisément au Saguenay-Lac-Saint-Jean. En fait, la région est considérablement avantagée pour ce type de

production, en raison de sa photopériode.

À la production de semences et de grains, la Ferme Éliro/Moulin A. Coutu greffa la production de deux légumineuses, que M. Rodrigue Tremblay qualifie de légumineuses du nord, soit le pois jaune et laourgane.

«En tant que producteur de grains, notre ultime utilité est de nourrir les humains, c'est pour cela que nous avons développé un volet orienté vers la filière de l'alimentation humaine. Également, du point de vue du développement durable, ce type de grandes cultures effectue moins de pression sur l'environnement, comparativement à la production de grains pour les animaux. Les légumineuses, par exemple, captent le CO₂ dans l'air et fixent l'azote au sol, par le phénomène de nodulation», explique M. Tremblay, producteur-propriétaire

de la Ferme Éliro/Moulin A. Coutu, depuis 1973.

«Cela étant dit, l'alimentation humaine et la production de semence représentent les deux niveaux les plus élevés de la production céréalière. Le développement de ces deux productions majeures est considéré par notre entreprise comme un défi constant, d'autant plus que nous intervenons à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, soit de la semence, jusqu'au produit de consommation.»

Grâce à ses semences Pedigrees, à sa production céréalière respectueuse de l'environnement, à son créneau biologique ainsi qu'à ses produits transformés commercialisés sous la marque Moulin A. Coutu, Ferme Éliro/Moulin A. Coutu est parvenue à se distinguer. Aujourd'hui, cette entreprise familiale approvisionne, en



La Ferme Éliro/Moulin A. Coutu inc. est une entreprise spécialisée en production de semences (blé, orge, avoine et pois jaune) et de céréales (canola, sarrasin). L'entreprise possède un Centre de conditionnement de grains et produit, depuis 1981, des semences Pedigrees.

collaboration avec un regroupement de producteurs régionaux, des marques de renom, dont la Maison Orphée et Les Moissonneries du Pays.

Selon Rodrigue Tremblay, le fait de développer dans la région des spécialités à potentiel agronomique élevé permettra de démarquer les entreprises d'ici sur le marché québécois et même à l'international. «Le créneau nordique constitue une avenue d'avenir, car il permettra aux producteurs agricoles régionaux de se démarquer par le caractère unique de leurs produits. Les entreprises agricoles du Saguenay-Lac-Saint-Jean ont tout intérêt à développer des partenariats pour accroître la recherche et développement (R&D) dans ce domaine», conclut M. Tremblay, dont l'entreprise est membre de la coopérative NORD-Bio.

Les produits de la Ferme Éliro/Moulin A. Coutu inc. sont disponibles dans la majorité des marchés d'alimentation de la région. Pour en savoir davantage sur cette entreprise régionale, visitez le www.moulincoutu.com.



norfruit INC.

Secteurs desservis :
Saguenay-Lac-Saint-Jean,
Chibougamau-Chapais,
La Tuque, Côte-Nord.

**Transport spécialisé en marchandises réfrigérées,
surgelées et produits secs.**

Renseignements :

Sabin Tremblay, 1 800 463-9601
Métabetchouan-Lac-à-la-Croix
norfruit@bellnet.ca



Avec un investissement majeur, Dufour & Fils possède l'usine de transformation la plus moderne et la plus conforme au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Merci à notre fidèle clientèle!

Investir pour mieux vous servir!

Dufour
& FILS LTÉE

Fruits et légumes en gros
Spécialité: pommes de terre transformées
3677, rue Saint-Pierre, C.P. 112
Jonquière (Québec) G7X 7V8
Tél.: (418) 542-2544 • Téléc.: (418) 542-1499
1 877 542-2544

Producteurs agricoles et industrie agroalimentaire

Un programme pour soutenir les efforts environnementaux

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a mis en place ce programme afin d'aider les producteurs agricoles et le secteur agroalimentaire à relever les défis que représentent le respect de l'environnement, la cohabitation harmonieuse sur le territoire, la qualité de l'eau et la réduction ou l'évitement des émissions de gaz à effet de serre. Il vise particulièrement à accroître, à la ferme, l'implantation de technologies et de pratiques ayant pour objet de conserver les ressources, de protéger l'environnement, de réduire les nuisances et de diminuer ou éviter les émissions de gaz à effet de serre. Pour ce faire, le Ministère a retenu neuf volets d'intervention. Dans cet article nous vous en présentons quelques-uns. Attention! Le programme actuel se termine au 31 mars 2013...

Anne
GUILBERT

Ing., M.Sc.

Conseillère en
agroenvironnementDirection régionale
Saguenay-Lac-Saint-
Jean
MAPAQ

Valorisation énergétique de la biomasse

Vous pensez changer votre système de chauffage à l'huile pour un système de chauffage à la biomasse? Vous pourriez être admissible à une aide financière si vous êtes producteur serricole et que vous possédez plus de 1000 m² en production ou si vous possédez un élevage de plus de 10 unités animales. L'aide financière couvre jusqu'à 30 % des dépenses admissibles pour un maximum de 50 000 \$.

Gestion de résidus agricoles de productions végétales

Ce volet s'adresse aux entreprises agricoles qui ont des résidus de récolte à gérer et qui veulent améliorer leur performance environnementale. L'aide financière couvre jusqu'à 70 % des dépenses admissibles pour un maximum de 50 000 \$ par entreprise. L'aide financière peut servir à couvrir les dépenses pour l'installation d'infrastructure, l'achat et l'installation d'équipements visant à mieux gérer les eaux usées de lavage de fruits et légumes, les solutions nutritives des entreprises serricoles et les résidus de récolte.

Installation et correctifs d'aménagements alternatifs

Ce volet vise à aider les entre-

prises de bovins de boucherie qui doivent se conformer aux exigences réglementaires et qui désirent aménager des enclos d'hivernage. Certaines conditions s'appliquent quant à l'admissibilité des entreprises. L'aide financière couvre jusqu'à 90 % des coûts admissibles pour les 90 premières unités animales et 50 % pour les unités supplémentaires, et

ce, jusqu'à 125 000 \$ par entreprise.

De plus, les entreprises qui ont déjà réalisé des aménagements alternatifs, avant le 1^{er} avril 2009, et qui veulent y apporter des correctifs pour en améliorer la performance environnementale peuvent bénéficier d'une aide financière. L'aide financière peut couvrir

jusqu'à 70 % des dépenses admissibles jusqu'à un maximum de 20 000 \$ par lieu d'élevage.

Retrait des animaux des cours d'eau

L'été 2012 constitue la dernière année pour bénéficier d'une aide financière dans le cadre de ce volet. Pour être admissible, les producteurs doivent

déjà être inscrits sur la liste du Ministère.

Pour plus de détails sur les différents volets, vous pouvez consulter le Programme Prime-Vert en ligne au <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Formulaires/PrimeVert.pdf> ou me contacter au 418 662-6457, poste 2862.

PLANIFIER, C'EST ÉCONOMISER.

Nos équipements à fourrage...

Pour ceux qui exigent plus !

NOUVEAU

PRESSES SÉRIE LB3

- Deux nouveaux modèles avec le système de pré-coupe pour des balles d'une grande densité et bien formées à tout coup.
- Des balles de 32"x35", 47"x35" avec une longueur de 3'9" à 9".
- Le ramasseur extra-large de 112 à 136 dents améliore votre efficacité.

SPÉCIAL MARS

0% /48 mois | **1,9%** /60 mois



Presse à balles rondes



Presse à balles carrées

VOTRE CONCESSIONNAIRE CASE IH - POUR CEUX QUI EXIGENT PLUS!

CENTRE AGRICOLE SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

800, RUE MELANÇON, SAINT-BRUNO QC G0W 2L0 • 418-343-2469

Courriel: cals@centreagricole.ca



Financement par
CN CAPITAL

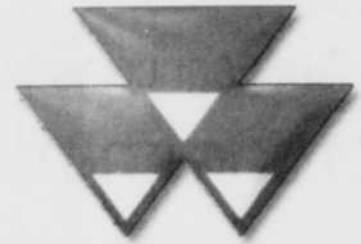
© 2009 CNH America LLC. Tous droits réservés. Case IH marque déposée de CNH America LLC. CNH Capital est une marque de CNH America LLC. www.caseih.com

CASE IH
AGRICULTURE

2806551

ÉQUIPEMENT GMD

enr.



MASSEY FERGUSON

SOIRÉE DE LANCEMENT MERCREDI 4 AVRIL 2012

À VOIR

Nouveau modèle
série 7600



SUR PLACE

Série 7600



ARRIVE BIENTÔT

Nouveau modèle
série 700



FENDT

ÉVÉNEMENTS À VENIR



SEMAINE D'APPRÉCIATION
DES CLIENTS
DU 10 AU 13 AVRIL



- DÉMO Épandeur à engrais chimique Kverneland
- DÉMO Nouvelle série d'andaineuses
- DÉMO Nouvelle série de Fendt série 800
- DÉMO Équipement Sunflower
- DÉMO Équipement de sol Kverneland
- DÉMO Nouveau transporteur à balles carrées Pronovost

Journée de foin aux champs

ÉQUIPEMENT GMD

enr.

Une équipe
100 % régionale
d'un bout à l'autre
de la région

SAN
SERVICE AGRICOLE
NORMANDIN
418-274-4568

775, Melançon, St-Bruno, tél.: 418-343-2033, sans frais: 1-877-343-2033